20.025 Mramorová bábovka
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, 1, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
cukor práškový	1, 25	1,25	1,60	1,60	1,60	1,60	2,50	2,50
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,13	0,13	0,13	0,13	0,20	0,20
maslo	0,60	0,60	0,80	0,80	0,80	0,80	1,20	1,20
mlieko	0,80	0,80	1,00	1,00	1,00	1,00	1,30	1,30
čokoláda na varenie	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,60	0,60
múka polohrubá	2,00	2,00	2,60	2,60	2,60	2,60	4,00	4,00
prášok do pečiva	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,10	0,10
olej /vymastenie formy /	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
strúhanka /vysypanie formy /	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	26	1,3	34	1,70	34	1,70	52	2,60
hmotnosť porcie v g	60		80		80		110	

Výrobný postup

Maslo, práškový cukor, žĺtka a vanilkový cukor vyšľaháme do peny. Pridáme vlažné mlieko a polovicu múky. Do druhej polovice múky zamiešame prášok do pečiva a vmiešame striedavo so snehom z bielok do pripravenej masy. Cesto rozdelíme na dva rovnaké diely. Do jedného vmiešame postrúhanú čokoládu. Formu na pečenie bábovky (môže byť aj hlboký plech) vymastíme olejom a vysypeme strúhankou, naplníme striedavo tmavým a svetlým cestom. Upečieme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg

A	910	218	3,82	8,6	0,6	30,7	0,5	20,3	0,5	0,065	0,0	0,1	0,1	0,0
B	1195	287	5,00	11,6	0,9	39,7	0,7	26,8	0,7	0,086	0,0	0,1	0,1	0,0
C	1454	349	6,15	13,7	0,9	49,2	0,9	32,6	0,8	0,104	0,0	0,1	0,1	0,0
D	1819	437	7,65	17,2	1,2	61,3	1,1	40,6	1,0	0,130	0,1	0,2	0,1	0,0